



Czas na *Ryby*



Łosoś atlantycki
patroszony
100 g

tylko
4,79



Pstrąg
tęczowy
patroszony
100 g

tylko
2,89



Halibut
tusza
100 g

tylko
4,69



Dorsz
atlantycki
połędwica
100 g



tylko
6,99

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ

Oferta ważna
od 7.12.2023 do 13.12.2023
lub do wyczerpania zapasów.

Czas na Ryby



Karp
tusza
100 g

tylko
3,99



**Tusza
śledziowa
wędzona**
100 g

tylko
1,79

RYBY Z TEJ ULOTKI DOSTĘPNE SĄ NA STOISKU Z OBSŁUGĄ



GALARETKI Z KARPIEM

Składniki
na 8 porcji

- 1 tusza karpia
- 0,5 łyżeczki soli
- 5 łyżek białego octu winnego
- 2-3 liście laurowe
- po 3-4 ziarenka pieprzu i jagód jałowca
- 2 marchewki
- 50 g mrożonego groszku
- pęczek koperku
- 500 ml bulionu warzywnego
- 100 ml bulionu rybnego
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżeczka cukru
- sól, pieprz
- 10 płatków żelatyny
- 10 kolb kukurydzy mini

Przygotowanie

Rybę ołukać w zimnej wodzie. 400 ml wody wymieszać z 0,5 łyżeczki soli, dodać ocet i przyprawy, zagotować. Do zalewy włożyć filety z karpia i na bardzo małym ogniu pod przykryciem gotować ok. 20 min. Następnie ostrożnie wyjąć łyżką cedzakową, osączyć i ostudzić. Marchewki obrać, umyć, pokroić w kostkę i razem z groszkiem blanszować ok. 5 min w osolonym wrzątku, następnie schłodzić w misce z lodową wodą. Koperek umyć i grubo pokroić. Bulion wymieszać, zagotować z sokiem z cytryny i 4 łyżkami octu, doprawić łyżeczką cukru, solą i pieprzem, przestudzić. Żelatynę przygotować zgodnie z przepisem na opakowaniu, rozpuścić, dodać do bulionu razem z koperkiem i dokładnie wymieszać. Do 8 foremek wlać po trochę płynu z żelatyną i ostudzić. Mięso karpia pokroić w kostkę. Kawałki ryby, groszek, marchewkę i kukurydę nałożyć do foremek, zalać płynem, przykryć i włożyć do lodówki, by galaretka zastygła. Do galaretek można podać dressing jogurtowy z rzęszuchą.

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • **Kraków**, os. Kombatantów 16 A; ul. Wielicka 259 • **Warszawa**, ul. Fieldorfa 41; ul. Polczyńska 4 • **Szczecin**, ul. Krygiera 7 • **Lublin**, ul. Orkana 4 • **Starachowice**, ul. Wyszyńskiego 14

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru **49** z dnia **7.12.2023**. Oferta ważna od **7.12.2023** do **13.12.2023**, chyba że na stronach gazety wskazano inaczej, lub do wyczerpania zapasów. Zdjęcia produktów zamieszczone na naszych stronach reklamowych mogą się nieznacznie różnić od towarów znajdujących się w sprzedaży. Artykuły sprzedawane są bez dekoracji. Sprzedaż w ilościach detalicznych. Wszystkie podane ceny wyrażone są w złotych polskich. Reklamacje i uwagi należy zgłaszać do Działu Obsługi Klienta **800 300 062** lub internetowo www.kaufland.pl.

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl

